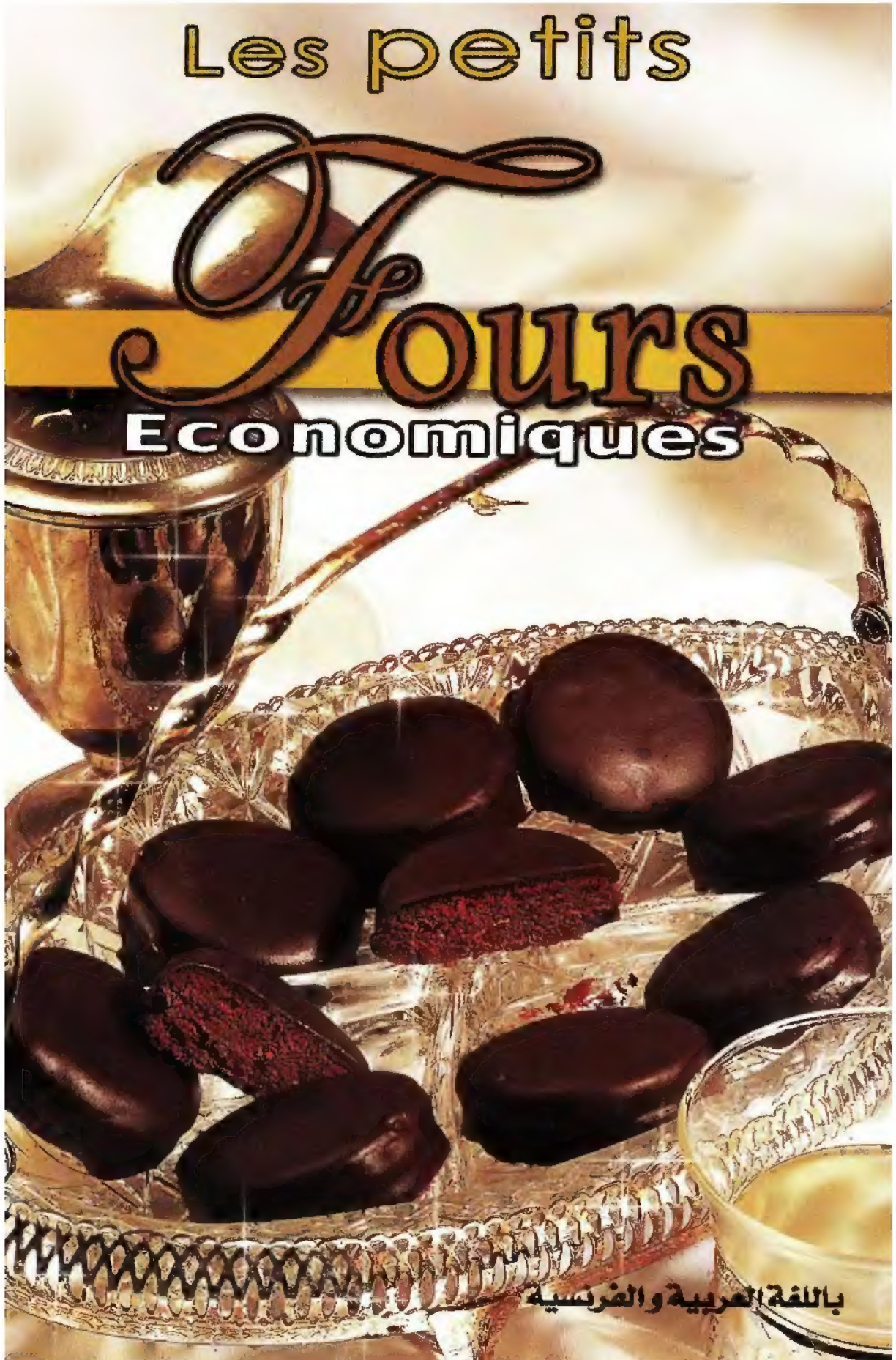


Les petits

# Fours

Economiques



باللغة العربية والفرنسية



# Sommaire



*Carrés au chocolat*



*Petits fours aux fruits secs*



*Rondelles à la crème*



*Petits fours aux cacahuètes*



*Petits fours aux dattes*



*Petits fours aux cerises confites*



*Petits beurrés au citron*



*Croissants aux cacahuètes*



*La Nougatine*



*Boudins au lait*



*Demi-lunes à l'orange*



*Barres au chocolat*



*Petits fours aux pépites de chocolat*



*Biscuits à l'orange*



*Biscuits à la noix de coco*



*Bouchées au chocolais*



*Petits beurrés au chocolat*



*Petits fours à la vanille*



*Petits fours à la confiture*



*Rectangles aux cacahuètes*





Etoiles au citron



Bountys à la noix de coco



Petits cœurs à la noix de coco



Cookies au chocolat



Cœurs à la cannelle



Bracelets à la noix de coco



Cookies à la noix de coco



Petits fours secs



Noeuds au citron



Bâtonnets aux cerises



Triangle à la vanille

- |                           |                            |                             |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| نجمات بالليمون 4 3        | قميرات بالبرتقال 2 3       | مربعات بالشكلاطة 3          |
| بونتيس بجوز الهند 4 8     | أعمدة بالشكلاطة 2 5        | حلويات بالفواكه الجافة 5    |
| قلوب بجوز الهند 4 7       | بوتي فور بقطع الشكلاطة 2 7 | دوائر بالكريمة 7            |
| كوكيز بالشكلاطة 4 9       | بسكوي بالبرتقال 2 9        | بوتي فور بالكاوكاو 9        |
| قلوب بالقرعة 8 1          | بسكوي بجوز الهند 2 1       | بوتي فور بالتمر 1 1         |
| أسورة بجوز الهند 8 2      | لقيمات بالشكلاطة 3 2       | بوتي فور بالكركز المصبر 1 2 |
| كوكيز بجوز الهند 8 5      | حلوة الزبدة بالشكلاطة 2 5  | حلوة الزبدة بالليمون 4 5    |
| حلويات جافة 8 7           | بوتي فور بالفانيليا 2 7    | هليلات بالكاوكاو 1 7        |
| عقد بالليمون 8 9          | بوتي فور بالمربي 2 9       | نوقاتين 1 9                 |
| عصيات بالكركز والزبيب 6 1 | مستطيلات بالكاوكاو 4 1     | حرايش بالحليب 2 1           |
| مثلثات بالفانيليا 6 3     |                            |                             |

## Carrés au chocolat

### Ingrédients :

- 250 gr de beurre
- 240 gr de sucre
- 80 gr de cacao
- 1/2 verre à eau de lait
- 1 C. à soupe et 1/2 de lait en poudre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 C. à soupe de café soluble
- Quelques gouttes d'extrait de caramel
- 400 gr de farine
- 1 pincée de sel

### Décoration :

- 2 tablettes de chocolat (200 gr)
- 20 gr de beurre

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter le cacao, l'extrait de caramel, le lait, le café soluble et la farine mélangée à la levure.
  - 2- Bien mélanger pour avoir une pâte lisse et ferme. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, puis, à l'aide d'un couteau, découper des carrés de 10 cm de côté.
  - 3- Les disposer dans un plat beurré et enfourner pendant 15 mn.
  - 4- Après cuisson, laisser refroidir puis garnir avec le chocolat préalablement fondu.
- Remarque :** pour la décoration, vous pouvez utiliser une seringue pour tracer des motifs à votre goût.

## مربعات بالشكلاطة

### كيفية التحضير :

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط كالكريمة.
  - 2- أضفي الكاكاو، نكهة الكراميل، الحليب، القهوة المركزة و الفرينة الممزوجة بالخميرة.
  - 3- أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة . بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 2 ملم و بواسطة السكين قطعي مربعات طول أضلاعها 10 سم.
  - 4- ضعي المربعات في صينية مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى لمدة 15 دقيقة.
  - 5- بعد الطهي، اتركها تبرد و زينها بالشكلاطة الذائبة.
- ملاحظة :** للتزيين ، يمكنك استعمال حقنة لتخطيط الأشكال حسب ذوقك.

### المقادير :

- 250 غ زبدة
- 240 غ سكر
- 80 غ كاكاو
- 1/2 كأس حليب
- 1 ملعقة صغيرة و 1/2 غبرة حليب
- قرصة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة قهوة مركزة
- بضع قطرات نكهة الكراميل
- 400 غ فرينة
- 1 قرصة ملح

### التزيين :

- 2 غلب شكلاطة (200 غ)
- 20 غ زبدة







## Petits fours aux fruits secs

### Ingrédients :

- 180 gr de beurre
- 250 gr de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 C. à café rase de bicarbonate de soude
- 1 plaquette de petits suisses
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de fraise
- 200 gr de raisins secs
- 200 gr de cerises confites
- 200 gr de cacahuètes grillées et moulues moyennement
- 700 gr de maïzena environ (au besoin)
- 50 gr de farine
- 1 sachet de levure

### Décoration :

- Petits morceaux de fruits confits
- 2 C. à soupe de glaçage au chocolat

### Préparation :

1- Dans un saladier, battre le beurre et le sucre pour avoir un mélange crémeux. Ajouter les œufs, toujours en remuant, puis la vanille, l'extrait de fraise, le bicarbonate de soude, les petits suisses, la maïzena et la farine mélangée au préalable à la levure. Incorporer les raisins, les fruits confits et les cacahuètes.

2- Faire des boules de la grosseur d'une noix, puis les abaisser à l'aide d'un bouchon de petite bouteille d'extrait, en faisant plusieurs cavités.

3- Garnir ces dernières avec les fruits confits et des petites taches de chocolat.

**Remarque :** Ne pas trop mettre de maïzena, pour ne pas que la pâte soit trop dure, tenir compte de la quantité de fruits confits et de cacahuètes.

## حلويات بالفواكه الجافة

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخفقي الزبدة و السكر حتى تتحصل على خليط كالكرمية. ضفي البيض، أخلطي جيدا ثم ضفي الفانيليا، نكهة الفراولة، البيكاربونات و الجبن الطري و الماييزينة و الفريضة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية. ضفي الزبيب، الكرز المصبر و الكاوكاو.
  - 2- شكلي كريات بحجم الجوزة ثم ابسطيها قليلا بغطاء قارورة النكهة مع وضع ثقوب عديدة.
  - 3- زيني الثقوب بالكرز المصبر و بقع من الشكلاطة.
- ملاحظة:** لا يجب وضع كمية كبيرة من الماييزينة كي لا تيبس العجينة، يجب النظر إلى كمية الكرز المجفف و الكاوكاو.

### المقادير:

- 180 غ زبدة
- 250 غ سكر
- 2 بيضات كاملة
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 1 علبة جبن طري
- 2 كيسين فانيليا
- بضع قطرات نكهة الفراولة
- 200 غ زبيب
- 200 غ كرز مصبر
- 200 غ كاوكاو محمص و مرحي متوسط
- 700 غ ماييزينة ( عند الحاجة )
- 50 غ فريضة
- 1 كيس خميرة كيميائية

### التزيين:

- قطع صغيرة من الفواكه المصبرة
- 2 ملاعق طلاء الشكلاطة





## Rondelles à la crème

### Ingrédients :

- 1 œuf
- 400 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- Quelques gouttes d'extrait de café
- 12 C. à soupe de cacao
- 300 gr environ de farine

### Crème :

- 1 plaquette de petits suisses
- 3 C. à soupe de sucre glace
- Quelques gouttes d'extrait de menthe

### Glaçage :

- 4 C. à soupe de cacao
- 3 C. à soupe de sucre glace
- 50 gr de beurre
- 1 tablette de chocolat (100 ou 150 gr)
- 1 C. à soupe de café soluble

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter l'œuf, bien remuer, puis ajouter encore l'extrait de café, le cacao et en dernier la farine mélangée à la levure. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte ferme et lisse.
- 2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm, sur un plan de travail fariné.
- 3- A l'aide d'un petit verre à thé, découper des cercles de 6 cm de diamètre. Les mettre sur un plat beurré, puis enfourner pendant 10 à 15 mn. Avant de démouler, laisser complètement refroidir.

### Préparer la crème :

fouetter les petits suisses avec le sucre glace et l'extrait de menthe, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

### Préparer le glaçage :

- 1- dans une casserole, à bain-marie, mélanger le cacao, le sucre glace et le beurre.
  - 2- Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le glaçage devienne brillant. Toujours en remuant, ajouter le chocolat et le café soluble.
  - 3- Etaler la crème sur les rondelles et couvrir avec une autre rondelle.
  - 4- Glacer le tout avec le glaçage au chocolat.
- Remarque :** à la sortie du four, les gâteaux ne doivent pas être trop durs.

## دوائر بالكريمة

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط كالكرامة. ضفي البيض و أخلطي جيدا ثم نكهة القهوة، الكاكاو و في الأخير الفرينة المعموجة مع الخميرة الكيميائية، أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و لمساء.
  - 2- بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسبك 4 ملم، على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة.
  - 3- بواسطة كأس صغير (شاي) قطعي دوائر قطرها 6 سم. ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و اتركها تطفئ مدة 10 إلى 15 دقيقة. أتركي الحلوى تبرد قبل نزعها من الصينية.
- تحضير الكريمة:** أخلطي الجبن الطري مع السكر الناعم و نكهة النعناع حتى تتحصلي على خليط أملس.
- تحضير الطلاء:**
- 1- في قدر و في حمام مائي، أخلطي الكاكاو، السكر الناعم و الزبدة.
  - 2- أخلطي جيدا حتى تذوب الزبدة و يصبح الطلاء براقا. ضفي الشكلاطة و القهوة المركزة و اصلي الخلط.
  - 3- أطلي الكريمة على الدوائر ثم غطيها بدوائر أخرى
  - 4- أطلي الدوائر بطلاء الشكلاطة.
- ملاحظة:** عند خروج الحلوى من الفرن لا يمكن أن تكون صلبة.

### المقادير:

- ابيضه
  - 400 غ زبدة طرية
  - 200 غ سكر ناعم،
  - 1 كيس خميرة كيميائية
  - بضع قطرات نكهة القهوة
  - 12 ملعقة كبيرة كاكاو
  - حوالي 300 غ فرينة
- الكريمة:**
- 6 علب جبن طري
  - 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
  - بضع قطرات نكهة النعناع
- الطلاء:**
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
  - 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
  - 50 غ زبدة
  - علبه شكلاطة (100 أو 150 غ)
  - 1 ملعقة كبيرة قهوة مركزة







## Petits fours aux cacahuètes

### Ingrédients :

- 4 œufs entiers
- 250 gr de sucre cristallisé
- 250 gr de beurre ramolli
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de banane
- 750 gr environ de farine
- 3 poignées de cacahuètes grillées et grossièrement moulues

### Glaçage :

- 100 gr de chocolat en poudre
- 1 C. à soupe de cacao
- 60 gr de beurre
- 1 C. à café de café soluble
- Miel pour ramasser

### Préparation :

1- Dans un récipient, mélanger les œufs, le sucre, la vanille et l'extrait de banane, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre ramolli, puis les cacahuètes grillées et grossièrement moulues. Bien mélanger, puis additionner la levure et la farine, pour obtenir une pâte assez molle.

2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm.

3- A l'aide d'un emporte pièce rond, découper des ronds de 4 cm de diamètre.

4- les disposer sur un plat beurré allant au four, et enfourner pendant 20 mn environ.

### Pour la décoration :

1- dans une casserole, à bain-marie, mélanger le chocolat, le cacao, le beurre et le café soluble.

2- Ramasser le tout avec le miel, jusqu'à obtenir un mélange brillant et lisse.

3- Etaler ce glaçage sur les ronds et tracer un motif en spirale avec une fourchette.

## بوتي فور بالكاوكاو

### كيفية التحضير:

1- في إناء، أخلطي البيض، السكر، الفانيليا و نكهة الموز حتى تتحصل على خليط مرغون. ضفي الزبدة الطرية ثم الكاوكاو المحمص و المرحي خشن. أخلطي جيدا ثم ضفي الخميرة و القرينة لتتحصل على عجينة جد طرية.

2- بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 3 ملم.

3- بواسطة مول دائري الشكل قطعي دوائر قطرها 4 سم.

4- ضعها في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى مدة 20 دقيقة .

### للتزيين:

1- في قدر و في حمام مائي، أخلطي الشكلاطة، الكاوكاو، الزبدة و القهوة المركزة .

2- اجمعي الكل بالعسل حتى تتحصل على خليط براق و أملس.

3- أطلي الطلاء على سطح الدوائر ثم خططي أشكال حلزونية بواسطة شوكة.

### المقادير:

- 4 بيضات كاملة
- 250غ سكر مسحوق
- 250غ زبدة طرية
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الموز
- حوالي 750 غ قرينة
- 3 حففات كاوكاو محمص و مرحي خشن

### الطلاء:

- 100غ غبرة شكلاطة
- املعة كبيرة كاوكاو
- 60غ زبدة
- املعة صغيرة قهوة مركزة
- عسل للجمع







## Petits fours aux dattes

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 500 gr de sucre cristallisé
- 360 gr de beurre ramolli
- 250 gr de dattes malaxées
- 3 sachets de levure chimique
- 1/2 C. à café de cannelle
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de caramel

### Décoration :

- Quelques raisins secs

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, bien mélanger. Incorporer la farine, la levure, la cannelle et les dattes. Mélanger délicatement jusqu'à obtenir une pâte ferme.
- 2- Façonner des petits boudins, les abaisser légèrement avec une fourchette, enfariner, puis pincer le milieu des boudins pour les transformer en noeuds.
- 3- Garnir ces derniers avec un raisin sec, puis les disposer sur une plaque beurrée allant au four, en les espaçant.
- 4- Enfourner pendant 15 mn.

## بوتي فور بالتمر

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة كالكرامة مع السكر. ضفي البيض و أخلطي جيدا. ضفي الفرينة، الخميرة، القرفة و التمر. أخلطي برفق حتى تتحصل على عجينة متماسكة.
- 2- شكلي حرايبش صغيرة، ابسطيها قليلا بالشوكة ثم نرذري الفرينة و شدي وسط الحرايبش لتتحصل على شكل عقد.
- 3- زينيتها بالزبيب ثم ضعها في صينية فرن مدهونة بالزبدة مع ترك فراغ فيما بينها.
- 4- اتركها تطهى مدة 15 دقيقة.

### المقادير:

- 2 بيضات
- 500 غ سكر مسحوق
- 360 غ زبدة طرية
- 250 غ تمر معجون
- 3 أكياس خميرة كيميائية
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الكراميل

### الغزيبين:

- زبيب







## Petits fours aux cerises confites

### Ingrédients :

- 150 gr de sucre cristallisé
- 150 gr de beurre ramolli
- 2 C. à soupe de miel
- 1/2 C. à café de bicarbonate de soude
- Quelques gouttes d'extraits de citron
- 150 gr de cerises confites
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de vanille
- 900 gr de farine environ

### Préparation :

- 1- Dans un récipient, battre le beurre et le sucre en crème. Ajouter l'extrait de citron, la vanille et la levure. Incorporer la farine, pour avoir une pâte ferme. Ajouter les cerises coupées en petits morceaux
  - 2- abaisser la pâte sur une épaisseur de 1 cm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
  - 3- A l'aide d'un emporte pièce, découper des formes de fleurs, puis façonner en un mince rouleau de pâte de 3 cm de long, pour faire un cercle, que vous déposerez sur chaque fleur. Garnir les 4 extrémités des fleurs par des petites bandelettes de pâte, collées à l'extrémité du cercle. Remplir ce dernier par une cerise.
  - 4- Disposer sur un plat beurré et enfourner pendant 15 mn (cuisson à blanc).
  - 5- Laisser refroidir avant de démouler.
- Remarque :** vous pouvez façonner des formes à votre goût.

## بوتي فور بالكرز المصبر

### كيفية التحضير :

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر كالكريمة. ضفي نكهة الليمون، الفانيليا و الخميرة الكيميائية. ضفي الفرينة لتتصلبي على عجينة متماسكة. ضفي الكرز المقطع إلى قطع صغيرة
  - 2- أبسطي العجينة بالحلال بسمك 1 سم.
  - 3- بواسطة مول قطعي أزهار ثم شكلي حربوش رقيق بالعجينة طوله 3 سم شكلي دائرة و ضعها فوق الزهرة. زيني الجوانب الأربعة للزهرة بأشرطة صغيرة مصنوعة بالعجينة، الصقيها على حواف الدائرة. زيني الدائرة بحبة كرز.
  - 4- ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى مدة 15 دقيقة ( يبقى لونها أبيض ).
  - 5- اتركها تبرد قليل نزعها من الصينية.
- ملاحظة :** يمكنك تشكيل أشكال حسب ذوقك.

### المقادير :

- 150 غ سكر مسحوق
- 150 غ زبدة طرية
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 1/2 ملعقة صغيرة بكاربونات الصودا
- بضع قطرات نكهة الليمون
- 150 غ كرز مصبر
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 أكياس فانيليا
- حوالي 900 غ فرينة





## Petits beurrés au citron

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 200 gr de sucre glace
- 2 sachets de vanille
- 2 sachets de levure
- Zeste d'1/2 citron
- 1 verre de farine
- 200 gr de beurre ramolli
- Maïzena au besoin

### Décoration :

- 2 C. à soupe de sucre glace

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, la vanille et le zeste de citron. Incorporer la farine mélangée au préalable avec la levure. Ramasser le tout avec la maïzena. Bien mélanger pour obtenir une pâte très lisse.
- 2- Former des boules de la grosseur d'une noix les abaisser légèrement à l'aide d'une fourchette.
- 3- Les disposer sur un plat beurré puis les enfourner pendant 15 mn.
- 4- Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.

## حلوة الزبدة بالليمون

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة كالكرامة مع السكر. ضفي البيض الفانيليا وقشور الليمون. ضفي الفرينة الممزوجة مع الخميرة. أجمعي الكل بالمايزينة و أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء.
- 2- شكلي كريات بحجم الجوزة و ابسطيها قليلا بالشوكة.
- 3- ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى مدة 15 دقيقة.
- 4- بعد الطهي، نرذري عليها السكر الناعم.

### المقادير:

- 2 بيضات
- 200 غ سكر ناعم
- 12 أكياس فانيليا
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- قشور 1/2 ليمونة
- 1 كأس فرينة
- 200 غ زبدة طرية
- مايزينة عند الحاجة

### التزيين

- 2 ملاعق أكل سكر ناعم





## Croissants aux cacahuètes

### Ingrédients :

- 300 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre glace
- 500 gr de farine environ
- 200 gr de cacahuètes grillées et moyennement moulues
- 1 C. à café de cannelle
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extract de caramel
- 1 pincée de sel

### Préparation :

- 1- Dans un récipient, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter la vanille, l'extract de caramel, la cannelle et la pincée de sel, incorporer les cacahuètes, puis ramasser le tout avec la farine : vous obtiendrez une pâte un peu sablée.
- 2- Façonner des croissants en torsadant 2 minces rouleaux de pâte. Les disposer doucement sur un plat beurré allant au four, en les espaçant pour qu'ils ne se collent pas entre eux.
- 3- Laisser complètement refroidir avant de démouler.

## هليالات بالكاوكاو

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة كالكريمة مع السكر، ضفي الفانيليا، نكهة الكراميل و قرصة الملح. ضفي الكاوكاو ثم اجمعي الكل بالفرينة: تتحصلي على عجينة رملية (سابلية).
- 2- شكلي هليالات بظفر حريوشين رقيقين من العجينة، ضعها برفق في صينية فرن مدهونة بالزبدة مع ترك فراغ بينها كي لا تتلاصق.
- 3- أتركي الحلوى تبود قبل أن تنزعها من الصينية.

### المقادير:

- 300غ زبدة طرية
- 200غ سكر ناعم
- 500غ فرينة
- 200غ كاوكاو محمص و مرحي متوسط
- 1ملعقة صغيرة قرفة
- 2كيسين فانيليا
- بضع قطرات نكهة الكراميل
- 1قرصة ملح





# La Nougatine

## Ingrédients :

### Pâte :

- 1 verres de beurre fondu
- 4 verres à eau de farine
- 1 pincée de sel
- Eau de fleurs d'oranger (au besoin)

### Garniture :

- 1 kg de Halwat Turc
- 1 kg de cacahuètes grillées et moulues moyennement
- 250 gr environ de miel

## Préparation :

- 1- Verser la farine sur un plan de travail, faire une fontaine, verser dessus le beurre fondu refroidi et la pincée de sel. Bien frotter le mélange entre les mains, puis humecter avec l'eau de fleurs d'oranger froide, jusqu'à obtenir une pâte lisse et facile à travailler.
- 2- Partager en boules et laisser reposer pendant 10 mn.
- 3- Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 4 mm environ. Saupoudrer toute la surface et laisser reposer 1 heure, passer à la machine à pâte (forme spaghettis), puis dans un bain de friture pour qu'elles prennent couleur doré. Laisser refroidir et les émietter.
- 4- Additionner les cacahuètes grillées, Halwat Turc et le miel. Bien mélanger, et à l'aide d'un petit sachet en plastique, entasser le mélange sur un plat (le sachet est utilisé pour que vos mains ne se collent pas à la préparation).
- 5- Garnir avec des cacahuètes (ou des amandes effilées).

## نوقاتين

### كيفية التحضير:

- 1- أفرغي الفريضة على طاولة عمل، شكلي حفوة في الوسط و اسكبي الزبدة الذائبة و الباردة مع قرصة الملح، حكي جيدا الخليط بين يديك ثم بللي بماء الزهر البارد حتى تتحصل على عجينة طسء و سهلة الإستعمال.
- 2- قسمي العجينة إلى كريات و اتركها ترتاح 10 دقائق.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أسطلي العجينة بسمك 4 ملم نرذري سطحها بالفريضة و اتركها ترتاح مدة ساعة.
- 4- مرريها في آلة العجينة ( على شكل سباغيتي ) ثم اقليها في الزيت حتى تكسب اللون الذهبي. اتركها تبرد ثم فثتها.
- 5- ضعي الكاوكاو المحمص، حلوة الترك و العسل اخلطي الكل جيدا و بواسطة كيس صغير من البلاستيك أفرشي الخليط على صينية ( يستعمل الكيس كي لا تلصقي يديك بالخليط).
- 5- زيني بالكاوكاو أو (اللوز المنسل).

### المقادير:

#### العجينة:

- 1كأس زبدة ذائبة
- 4كؤوس فريضة
- 1قرصة ملح
- ماء الزهر ( عند الحاجة)

#### التزيين:

- 1كلغ حلوة الترك
- 1كلغ كاوكاو محمص و مرحي
- 250غ عسل





## Boudins au lait

### Ingrédients :

- 500 gr de biscuits moulus
- 500 gr de lait en poudre grillé
- 500 gr de farine grillée
- 500 gr de cacahuètes grillées finement moulues
- 1 C. à soupe de café soluble
- 500 gr de Halwat Turc
- 30 gr de chocolat en poudre
- 70 gr environ de beurre ramolli
- 200 gr environ de miel (pour ramasser)

### Décoration :

- Gaufrettes moulues

### Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le lait en poudre grillé, la farine grillée, les cacahuètes grillées, le café soluble, Halwat Turc et le chocolat en poudre.

2- Frotter entre les mains jusqu'à ce que l'ensemble absorbe le beurre. Verser le miel pour avoir une pâte un peu collante. Façonner des boudins de 6 cm de long, les enrouler dans des gaufrettes moulues.

**Remarque :** vous pouvez mettre du cacao à la place du chocolat en poudre, et les gaufrettes peuvent être remplacées par des cacahuètes.

**Conseil :** utiliser les biscuits les plus tendres.

## حرايبش بالحليب

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي حليب الغبرة المحمص، الفرينة المحمصة، الكاوكاو المحمص، القهوة المركزة، حلوة الترك و غبرة الشكلاطة.
- 2- حكي جيدا بين يديك حتى تمتص المكونات الزائدة. أسكبي العسل حتى تتحصلي على عجينة نوعا ما متلاصقة. شكلي حرايبش طولها 6 سم ثم رمديها في القوفريط المرحي. **ملاحظة :** يمكنك وضع الكاوكاو عوض غبرة الشكلاطة كما يمكن تعويض القوفريط بالكاوكاو. **نصيحة :** استعملي إلا الحلوى الطرية.

### المقادير:

- 500 غ بسكوي مرحي
- 500 غ حليب غبرة محمص
- 500 غ فرينة محمصة
- 500 غ كاوكاو محمص و مرحي رقيق
- 1ملعقة صغيرة قهوة مركزة
- 500 غ حلوة الترك
- 30 غ غبرة الشكلاطة
- 70 غ زبدة طرية
- 200 غ عسل ( لجمع الخليط)

### التزيين:

- قوفريط مرحي





## Demi-lunes à l'orange

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 300 gr de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 400 gr de beurre ramolli
- Quelques gouttes d'extract d'orange
- Zeste d'une orange
- 2 pincées de levure chimique

### Décoration :

- Confiture d'abricots
- Gaufrettes moulues

### Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger en crème le beurre et le sucre glace. Ajouter la pincée de sel, le Zeste et l'extract d'orange, puis les œufs un par un. En dernier, incorporer la farine mélangée à la levure, bien mélanger pour avoir une pâte ferme et lisse.

2- Etaler la pâte, puis façonner des demi-lunes à l'aide d'un emporte pièce. Les disposer sur un plat beurré et enfourner pendant 15 mn, jusqu'à ce qu'elles deviennent un peu dorées.

3- A la sortie du four, étaler le dessus des demi-lunes de la confiture d'abricots et saupoudrer de gaufrettes moulues.

## قميرات بالبرتقال

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة كالكريمة مع السكر الناعم. ضعي قرصة الملح ونكهة البرتقال ثم البيض الواحدة تلو الأخرى. ضعي الفرينة الممزوجة مع الخميرة واخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة وملساء.
- 2- أبسطي العجينة ثم شكلي أنصاف أقمار بواسطة مول. ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة واطريها تطهى مدة 15 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.
- 3- عند خروج الحلوى من الفرن، اطلي سطحها بمربي المشمش وذرزي عليها القوفريط المرحي.

### المقادير:

- 2 بيضات
- 300 غ سكر ناعم
- 1 قرصة ملح
- 400 غ زبدة طرية
- بضع قطرات نكهة البرتقال
- قشور برتقالة
- 2 قرصتين خميرة كيميائية

### التزيين:

- مربى المشمش
- قوفريط مرحي





## Barres au chocolat

### Ingrédients :

#### Pâte :

- 250 gr de farine
- 125 gr de sucre glace
- 125 gr de noix de coco
- 125 gr de beurre fondu
- 1 sachet de vanille

#### Garniture :

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 70 gr de beurre

#### Glaçage au chocolat :

- 2 tablettes de chocolat (200 gr)
- 50 gr de beurre

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre glace et la noix de coco. Ajouter le beurre fondu et la vanille : vous obtiendrez une pâte sablée.
- 2- Entasser cette dernière dans un moule et enfourner jusqu'à ce qu'elle devienne un peu dorée. Laisser refroidir.
- 3- Entre-temps, préparer le caramel : faire fondre le beurre et le lait concentré jusqu'à lui donner une couleur caramel, puis verser ce mélange sur la pâte cuite. Ré enfourner pendant 10 mn environ.
- 4- Entre -temps, préparer le glaçage : dans une casserole, à bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre, bien remuer pour obtenir un glaçage brillant. Etaler ce dernier sur le caramel et laisser refroidir au frais, puis découper des carrés identiques.

## أعمدة بالشكلاطة

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، اخلطي الفريضة، السكر الناعم و جوز الهند. ضفي الزبدة الذائبة و الفانيلا: تتحصلي على عجينة زملية (سابلية).
- 2- أفرشي العجينة في المول و اتركها تملأ حتى تكسب اللون الذهبي. أتركها تبرد.
- 3 في حين حضري الكراميل: ذوبي الزبدة و الحليب المركز حتى تتحصلي على لون الكراميل ثم اسكبي الخليط على العجينة المملية. أعيدوها إلى الفرن مدة 10 دقائق.
- 4- في حين حضري الطلاء: في قدر و في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة و الزبدة، اخلطي جيذا حتى تتحصلي على طلاء لماع. أفرشي الطلاء فوق الكراميل و اتركه يبرد في الثلاجة قطع الحلو إلى مربعات متقايسة.

### المقادير:

#### العجينة:

- 250 غ فريضة
- 125 غ سكر ناعم
- 125 غ جوز الهند
- 125 غ زبدة ذائبة
- 1 كيس فانيلا

#### التزيين:

- اعلبة حليب مركز مسكر
- 70 غ زبدة

#### طلاء الشكلاطة:

- 2 علب شكلاطة (200 غ)
- 50 غ زبدة





## Petits fours aux pépites de chocolat

### Ingédients :

- 150 gr de beurre
- 225 gr de sucre cristallisé
- 1/2 verre de lait
- 125 gr de farine
- 1 poignée de raisins secs
- 1 poignée de cerises confites
- 1 tablette et 1/2 de chocolat coupé en petits morceaux (pépites)
- 200 gr de cacahuètes grillées grossièrement moulues

### Préparation :

- 1- Dans une casserole, mélanger le beurre, le sucre et le lait. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu : dès ébullition, retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter la farine, bien remuer, incorporer les raisins secs, les cerises confites, les cacahuètes et les pépites de chocolat (les introduire doucement).
- 2- Former des boules de la grosseur d'une noix et les disposer sur un plat beurré, en les espaçant pour qu'elles ne se collent pas. Enfourner pendant 15 mn, juste le temps pour que les ingrédients tiennent ensemble (les gâteaux ne doivent pas prendre de couleur).

## بوتي فور بقطع الشكلاطة

### كيفية التحضير:

- 1- في قدر، أخلطي الزبدة، السكر والحليب. أترك الكل يطهى على نار هادئة حتى تذوب الزبدة . عند الغليان أنزعيه من فوق النار و اتركه يبرد . ضفي الفرينة و حركي جيدا ثم ضفي الزبيب ، الكرز المصبر الكاوكا و المرحي و قطع الشكلاطة ( أخلطيههم برفق).
- 2- شكلي كريات بحجم الجوزة و ضعها في صينية مدهونة بالزبدة مع ترك فراغ بينها كي لا تتلاصق. ضعي الحلوى في فرن مدة 15 دقيقة ( الوقت اللازم لتمامك المقادير فيما بينهما ). لا تكسب الحلوى أي لون ( تبقى بيضاء).

### المقادير:

- 150 غ زبدة
- 25 غ سكر مسحوق
- 1/2 كأس حليب
- 125 غ فرينة
- 1 حفنة زبيب
- 1 حفنة كرز مصبر
- 1 علبة و 1/2 شكلاطة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 200 غ كاوكا و محمص و مرحي خشن





## Biscuits à l'orange

### Ingrédients :

- 200 gr de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 4 C. à soupe d'huile
- 1 verre à thé de jus d'orange (pas trop plein)
- Zeste d'une orange
- 3 sachets de levure chimique
- 1 petit paquet de Halwat El Halkoum

### Préparation :

1- Dans une terrine, bien mélanger le sucre et l'huile. Introduire les blancs d'œufs sans les casser. Sans cesser de remuer, ajouter le jus et le zeste d'orange, la farine mélangée à la levure et Halwat El Halkoum.

Mélanger délicatement pour faire pénétrer Halwat El Halkoum, mais sans malaxer.

2- Faire des boules de la grosseur d'une noix, puis les disposer sur un plat beurré allant au four. Enfourner pendant 15 mn.

**Remarque :** vous pouvez ne pas mélanger Halwat El Halkoum à la pâte, mais seulement placer un petit morceau au centre de la boule.

## بسكوي بالبرتقال

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلط جيدا السكر و الزيت. ضفي بياض البيض دون تكسيروها. ضفي عصير وقشور البرتقال، الفريشة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية و حلوة الحلقوم. أخلطي جيدا لإدخال حلوة الحلقوم دون العجن.
  - 2- شكلي كريات بحجم الجوزة ثم ضعها في صينية فرن مدهونة بالزبدة. ضعها في الفرن مدة 15 دقيقة.
- ملاحظة:** يمكنك عدم خلط حلوة الحلقوم مع العجينة بل وضع قطعة صغيرة في وسط الكرية.

### المقادير:

- 200 غ سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- أكاس شاي عصير البرتقال (غير مملوء)
- قشور برتقالة
- 3 أكياس خميرة كيميائية
- علبة صغيرة حلوة الحلقوم





## Biscuits à la noix de coco

### Ingrédients :

- 250 gr de beurre
- 340 gr de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 150 gr de noix de coco
- 350 gr environ de farine
- 2 sachets de levure
- Quelques gouttes d'extraits de citron
- 2 sachets de vanille

### Préparation :

- 1- Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter les œufs, la vanille, l'extrait de citron et 100 gr de noix de coco seulement. En dernier, incorporer la farine mélangée au préalable à la levure, bien mélanger pour avoir une pâte ferme et facile à travailler.
  - 2- Former des boules de la grosseur d'une noix, les enrober ensuite dans le reste de noix de coco.
  - 3- Les disposer sur plat beurré et enfourner pendant 15 mn.
  - 4- Laisser d'abord refroidir, avant de démouler.
- Remarque :** pendant la cuisson, les gâteaux gonflent, puis diminuent de volume.

## بسكوي بجوز الهند

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، اخلطي الزبدة و السكر حتى تتحصل على خليط كالكرامة. ضفي البيض، الفانيليا، نكهة الليمون وفي الأخير 100 غ جوز الهند. ضفي القرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية، اخلطي جيدا لتتحصل على عجينة متماسكة و سهلة الاستعمال.
  - 2- شكلي كريات بحجم الجوزة، رمدىها في جوز الهند المتبقي.
  - 3- ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى مدة 15 دقيقة.
  - 4- أتركي الحلوى تبرد قبل نزعها من الصينية.
- ملاحظة:** أثناء الطهي، تنتفخ الحلوى ثم ينقص حجمها.

### المقادير:

- 250 غ زبدة
- 340 غ سكر مسحوق
- 2 بيضات
- 150 غ جوز الهند
- حوالي 350 غ فريضة
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- يضع قطرات نكهة الليمون
- 2 أكياس فانيليا





## Bouchées au chocolat

### Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 240 gr de sucre cristallisé
- 2 C. à café de café soluble
- 2 C. à soupe rases de cacao
- 1 pincée de sel
- 250 gr de cacahuètes grillées et moulues

### Préparation :

1- Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajouter le sucre peu à peu, sans casser les blancs. Additionner les cacahuètes, le café soluble et le cacao, mélanger doucement pour avoir une pâte malléable.

2- Faire des boules de la grosseur d'une noix. Les disposer sur un plat beurré allant au four, et enfourner pendant 15 mn.

**Remarque :** attention, à la sortie du four, les bouchées son encore tendres. Il faut d'abord les laisser refroidir avant de les démouler.

## لقيمات بالشكلاطة

### كيفية التحضير:

- 1- في إناء، أخفقي بياض البيض كالثج مع الملح. ضفي السكر شيئاً فشيئاً دون تكسير البياض. ضفي الكاوكاو القهوة المركزة والكاكاو. أخلطي برفق حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
  - 2- شكلي كريات بحجم الجوزة. ضعها في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى مدة 15 دقيقة.
- ملاحظة:** حذاري، عند خروج اللقيمات من الفرن تكون لازالت طرية، اتركها تبرد ثم انزعها من الصينية.

### المقادير:

- 4 بياض بيض
- 240 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق صغيرة قهوة مركزة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- قرصة ملح
- 250 غ كاوكاو محمص و مرحي





## Petits beurrés au chocolat

### Ingrédients :

- 3 œufs
- 260 gr de sucre glace
- 300 gr de beurre ramolli
- Jus et zeste de 2 citrons
- 120 gr de cacao
- 200 gr de maïzena
- 400 gr de farine environ
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait de café
- 1 sachet de levure

### Glaçage au citron:

- 1 C. à soupe de beurre
- Jus d'1/2 citron
- 8 C. à soupe de sucre glace environ

### Préparation :

- 1- Dans un saladier, battre le beurre en crème avec le sucre glace. Ajouter le zeste de citron, l'extrait de café et les œufs, bien remuer, incorporer le jus de citron, le cacao, la maïzena, puis la farine mélangée au préalable à la levure, jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse.
  - 2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3mm, puis découper différentes formes, à l'aide d'un emporte pièce.
  - 3- Les disposer sur un plat beurré allant au four, puis enfourner 15 mn environ.
  - 4- A la sortie du four, garnir les petits beurrés au chocolat de glaçage au citron et décorer avec la poudre de cacahuètes.
- Remarque :** vous pouvez garnir ces gâteaux avec des oranges ou des citrons confits.

## حلوة الزبدة بالشكلاطة

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة كالكرème مع السكر الناعم. ضفي قشور الليمون، نكهة القهوة و البيض. أخلطي جيدا ثم ضفي عصير الليمون، الكاكاو، المايرينة و الغرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية حتى تتحصل على عجينة متماسكة و ملساء.
  - 2- بواسطة الحلال، أيسطي العجينة بسمك 3 ملم ثم قطعي أشكالاً مختلفة بواسطة مول.
  - 3- ضعي الحلوى في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى مدة 15 دقيقة.
  - 4- عند خروج الحلوى من الفرن، زينها بطلاء الليمون و نذرري عليها الكاكاو و المرحي.
- ملاحظة:** يمكنك تزيين الحلوى بالبرتقال أو الليمون المصبر.

### المقادير:

- 3 بيضات
- 260 غ سكر ناعم
- 300 غ زبدة طرية
- عصير و قشور ليمونتين
- 120 غ كاكاو
- 200 غ مايرينة
- حوالي 400 غ فوينة
- 2 أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة القهوة
- 1 كيس خميرة كيميائية

### طلاء الليمون:

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- عصير 1/2 ليمونة
- حوالي 8 ملاعق كبيرة سكر ناعم



## Petits fours à la vanille

### Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 2 poignées de graines de sésame grillées
- 250 g de beurre
- 200 gr de sucre cristallisé
- 4 sachets de vanille
- 1 sachet et 1/2 de levure
- 450 gr de farine environ

### Décoration :

- 1 jaune d'œuf
- Quelques cacahuètes entières

### Préparation :

- 1- Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir, ajouter le sucre, bien remuer, incorporer l'œuf et la vanille. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse. En dernier mettre la farine mélangée au préalable à la levure. Bien mélanger pour avoir une pâte un peu sablée, que vous pouvez façonner.
- 2- Faire des boules, les disposer sur un plat beurré, garnir d'une cacahuète au centre et badigeonner la surface de jaune d'œuf.
- 3- Enfourner pendant 15 mn, laisser refroidir avant de démouler.

## بوتي فور بالفانيليا

### كيفية التحضير:

- 1- ذوبي الزبدة في قدر، أتركها تدفئ، ضفي السكر واخلطي جيدا ثم ضفي البيض و الفانيليا. اخلطي حتى تتحصل على خليط أملس. في الأخير ضفي الفرينة الممزوجة مع الخميرة. اخلطي جيدا حتى تتحصل على عجينة نوعا ما رملية (سائلي) يمكن إستعمالها.
- 2- شكلي كريات و ضعها في صينية مدهونة بالزبدة، زيني الحلوى بحبة كاوكاو في الوسط ثم اطلي سطحها بصفار البيض.
- 3- أتركي الحلوى تطهى مدة 15 دقيقة، أتركها تبرد ثم انزعها من الصينية .

### المقادير:

- 2 صفار بيض
- 2 حفنات جلجلان محمص
- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر مسحوق
- 4 أكياس فانيليا
- 1 كيس و 1/2 خميرة كيميائية
- حوالي 450 غ فرينة

### التزيين:

- 1 صفار بيض
- حبات كاوكاو كاملة





## Petits fours à la confiture

### Ingrédients :

- 250 gr de beurre ramolli
- 120 gr de sucre cristallisé
- 1 sachet de vanille
- 1 œuf entier
- Quelques gouttes d'extrait de banane
- 2 sachets de levure chimique
- Confiture d'abricots

### Crème :

- 120 gr de beurre ramolli
- 80 gr de sucre glace
- 2 sachets de vanille
- 1/2 verre à thé de lait
- 2 C. à café de lait en poudre

### Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger le beurre avec le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter l'œuf, la vanille et l'extrait de banane, puis la farine mélangée à la levure. Bien remuer afin d'avoir une pâte ferme et lisse.

2- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm, découper des losanges et les disposer sur un plat beurré.

3- Enfourner jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

4- A la sortie du four, étaler de la confiture sur une face, et de la crème sur l'autre face, puis rassembler les deux faces.

**Remarque :** vous pouvez remplacer la confiture d'abricots par de la confiture de fraises ou de citron.

## بوتي فور بالمربي

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة مع السكر حتى تتحصل على خليط كالكرème. ضعي البيض، الفانيليا و نكهة الموز ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيمائية، أخلطي جيدا حتى تتحصل على عجينة متماسكة و ملساء.
  - 2- بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 4 ملم ثم قطعي معينات و ضعها في صينية مدهونة بالزبدة.
  - 3- ضعها في الفرن حتى تكسب اللون الوردي.
  - 4- عند خروج الحلو من الفرن، إطلبيها بالمربي من جهة و بالكريمة من الجهة الأخرى ثم الصقي الجهتين.
- ملاحظة:** يمكنك استبدال مربى المشمش بمربى الفراولة أو الليمون.

### المقادير:

- 250 غ زبدة طرية
- 120 غ سكر مسحوق
- 1 كيس فانيليا
- 1 بيضة كاملة
- بضع قطرات نكهة الموز
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- مربى المشمش

### الكرème:

- 120 غ زبدة طرية
- 80 غ سكر ناعم
- 2 أكياس فانيليا
- 1/2 أكاس شاي حليب
- 2 ملاعق كبيرة غيرة الحليب





## Rectangles aux cacahuètes

### Ingrédients :

#### Pâte :

- 3 verres de farine
- 1 verre de beurre fondu et refroidi
- 2 C. à soupe de sucre glace
- 1 sachet de vanille
- Eau de fleurs d'oranger (au besoin)

#### Farce :

- 3 verres à thé de cacahuètes grillées moyennement moulues
- 1 verre à thé de sucre cristallisé
- 1/2 verre à thé de beurre fondu et refroidi
- 1 ou 2 œufs environ

#### Décor :

- Miel
- 1 poignée de graines de sésame

### Préparation :

#### Pâte :

1- Verser la farine sur un plan de travail, puis faire une fontaine, mettre le beurre fondu et refroidi au centre, ainsi que le sucre glace et la vanille. Ramasser le tout avec l'eau de fleurs d'oranger froide, de manière à obtenir une pâte ferme et facile à travailler.

2- Abaisser cette dernière à une épaisseur de 1 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

3- Découper ensuite des petits rectangles à l'aide d'une roulette à pâtisserie.

#### Préparer la farce :

1- mélanger tous les ingrédients indiqués, avec les œufs, jusqu'à obtenir une farce consistante.

2- Disposer un petit boudin de farce au centre de chacun des petits rectangles, les fermer et enfourner pendant 10 mn sur un plat beurré.

3- A la sortie du four, plonger les gâteaux dans du miel et garnir le long du milieu de graines de sésame.

## مستطيلات بالكاكاو

### كيفية التحضير:

#### العجينة:

- 1 أدرغي الفريضة على طاولة عمل ثم شكلي حفرة في الوسط، أسكي الزبدة الذائبة الباردة في الوسط، السكر و الفانيلا. إجمعي الكل بماء الزهر البارد لتحصلي على عجينة متماسكة و سهلة الإستعمال.
- 2 أبسطي العجينة بالحلال بسمك 1 ملم .
- 3- قطعي مستطيلات صغيرة بواسطة الجرارة.

#### حشوي الحشو :

- 1- أخلطي كل المقادير المذكورة مع البيض حتى تتحصلي على حشو متماسك.
- 2- ضعي حشوي صغير من الحشو في وسط كل مستطيل ثم اغلقي و اتركها تطهي مدة 10 دقائق في صينية مدهونة بالزبدة.
- 3- عند خروج الحشوي من الفرن، إغطسها في العسل وزينها بالجلجلان.

### المقادير:

#### العجينة:

- 3كؤوس فريضة
- 1كاس زبدة ذائبة و باردة
- 2ملعق كبيرة سكر ناعم
- 1كيس فانيلا
- ماء الزهر (عند الحاجة)

#### الحشو:

- 3كؤوس شاي كاكاو محمص و مرحي متوسط
- 1كاس شاي سكر مسحوق
- 1/2 كاس شاي زبدة ذائبة و باردة
- 1 أو 2 بيضات

#### التزيين:

- عسل
- احفنة جلجلان



## Etoiles au citron

### Ingrédients :

- 3 œufs
- 300 gr de sucre cristallisé
- 250 gr de beurre ramolli
- 2 sachets de vanille
- Zeste d'1 citron
- 1/2 sachet de levure
- 750 gr de farine environ

### Décoration :

- 1 blanc d'œuf
- 1 C. à soupe de beurre
- Quelques gouttes d'extrait de citron
- 1 sachet de vanille
- Sucre glace (selon besoin)

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, mélanger le sucre et les œufs, pour avoir un mélange mousseux. Ajouter le zeste de citron, la vanille, le beurre, puis la farine mélangée à la levure. Bien mélanger pour obtenir une pâte ferme.
  - 2- abaisser la pâte à une épaisseur de 2 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découper des petites étoiles et les disposer sur un plat beurré allant au four.
  - 3- Enfourner pendant 15 mn.
  - 4- A la sortie du four, napper les gâteaux de glaçage blanc.
- Remarque :** vous pouvez ajouter un colorant au glaçage et garnir avec un fruit sec.

## نجمات بالليمون

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي السكر و البيض حتى تتحصلي على خليط مرغون، ضفي قشور الليمون، الفانيليا، الزبدة ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية. أخلطي الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
  - 2- أيسطي العجينة بسمك 2 ملم بواسطة الحلال ثم قطعي نجمات صغيرة و ضعها في صينية فرن مدهونة بالزبدة.
  - 3- أتركها تطهى مدة 15 دقيقة.
  - 4- عند خروج الحلوى من الفرن إطلها بالطلاء الأبيض.
- ملاحظة:** يمكنك إضافة الملون إلى الطلاء و التزيين بالفواكه الجافة.

### المقادير:

- 3 بيضات
- 300 غ سكر مسحوق
- 250 غ زبدة طرية
- 2 أكياس فانيليا
- قشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- حوالي 750 غ فرينة

### التزيين:

- 1 بياض بيضة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- بضع قطرات نكهة الليمون
- 1 كيس فانيليا
- سكر ناعم ( حسب الحاجة)





## Bountis à la noix de coco

### Ingrédients :

- 250 gr de noix de coco
- 150 gr de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extract de citron
- Jus de 3 ou 4 oranges (selon grosseur)
- Zestes de 2 oranges

### Glaçage :

- 100 gr de chocolat en poudre
- 1 C. à soupe de cacao
- 60 gr de beurre
- 1 C. à café de café soluble
- Miel pour ramasser

### Préparation :

- 1- Dans un récipient, mettre la noix de coco avec le sucre glace, la vanille, le zeste d'orange, l'extract de citron et les jaunes d'œufs. Frotter l'ensemble entre les mains, pour humidifier, ramasser le tout avec le jus d'orange (il faut insister un peu pour obtenir la forme voulue).
- 2- Façonner des bâtonnets de la grosseur d'un petit doigt.
- 3- Disposer ces derniers sur un plat beurré allant au four,
- 4- enfourner pendant 10 mn environ, jusqu'à détachement des gâteaux.

### Préparer le glaçage :

- 1- mettre tous les ingrédients dans une casserole à bain-marie, remuer jusqu'à ce que le mélange soit brillant et lisse.
- 2- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le glaçage au chocolat.

## بونتيس بجوز الهند

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، ضعي جوز الهند مع السكر الناعم، الفانيليا، قشور البرتقال، نكهة الليمون و صفار البيض. حكي جيدا بين يديك لتبليل الخليط. إجمعي الكل بعصير البرتقال ( يجب وضع الكمية اللازمة للحصول على الشكل المرغوب).
- 2- شكلي عصيات بحجم الأصبع.
- 3- ضعها في صينية قرن مدهونة بالزبدة
- 4- اتركها تطهى حوالي 10 دقائق حتى تنفصل الحلوى من الصينية.

### حضري الطلاء:

- 1- ضعي كل المقادير في قدر، في حمام مائي و حركي جيدا حتى تتحصل على خليط براق و أملس.
- 2- بعد الطهي، أتركي الحلوى تبرد ثم اغطسيها في طلاء الشكلاطة.

### المقادير:

- 250 غ جوز الهند
- 150 غ سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 2 أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الليمون
- عصير 3 أو 4 حبات برتقال ( حسب الحجم)
- قشور برتقالتين

### الطلاء:

- 100 غ غيرة شكلاطة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 60 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة مركزة
- عسل للجمع





## Petits cœurs à la noix de coco

### Ingrédients :

- 500 gr de beurre
- 1 verre à eau de sucre cristallisé
- 1 verre et 1/2 de noix de coco
- 1 sachet de levure
- 2 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extract d'orange
- Farine (selon besoin)

### Décoration :

- Jaune d'œuf
- Demi-cachuètes

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre pour avoir un mélange crémeux. Ajouter les œufs, bien remuer, ajouter la vanille, l'extract d'orange, la noix de coco et la farine mélangée à la levure. Bien mélanger le tout pour avoir une pâte, qui ressemble à une pâte sablée.
  - 2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm.
  - 3- A l'aide d'un emporte pièce (en forme de cœur), découper des cœurs, garnir le centre de chacun de ces derniers d'une demi-cachuète et badigeonner de jaune d'œuf, à l'aide d'un pinceau.
  - 4- Disposer sur un plat beurré et enfourner pendant 15 mn.
- Remarque :** Vous pouvez remplacer les cacahuètes par des amandes entières.

## قلوب بجوز الهند

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر لتتحصلي على خليط كالكريمة. ضفي البيض، و اخلطي جيداً ثم الفانيليا، نكهة البرتقال، جوز الهند و الفرينة الممزوجة مع الخميرة. أخلطي الكل جيداً حتى تتحصلي على عجينة تشبه عجينة سابلي.
  - 2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 4 ملم.
  - 3- بواسطة مول على شكل قلب، قطعي قلوب، زيني وسطها بنصف حبة كاوكاو ثم اطليها بصغار البيض بواسطة فرشاة.
  - 4- ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطلهي مدة 15 دقيقة.
- ملاحظة:** يمكنك تعويض الكاوكاو بحبات لوز.

### المقادير:

- 500غ زبدة
- 1كأس ماء سكر مسحوق
- 1كأس و 1/2 جوز الهند
- 1كيس خميرة كيميائية
- 2أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة الفانيليا
- فرينة (حسب الحاجة)

### التزيين:

- صفار البيض
- أنصاف حبات كاوكاو



## Cookies au chocolat

### Ingrédients :

- 250 gr de beurre ramolli
- 260 gr de sucre cristallisé
- 2 œufs entiers
- 1 sachet et 1/2 de levure chimique
- 150 gr de cacahuètes grillées moyennement moulues
- 3 tablettes de chocolat coupées en petits morceaux (pépites)
- Quelques gouttes d'extrait de café
- 550 gr de farine environ
- 1 C. à soupe de sucre glace (pour la garniture)

### Préparation :

- 1 Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre pour avoir un mélange crémeux. Ajouter les œufs, l'extrait de café et la farine mélangée à la levure. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse.
- 2- Incorporer les cacahuètes et les pépites de chocolat.
- 3- Faire des boules de la grosseur d'une noix, les disposer sur un plat beurré allant au four et enfourner pendant 15 mn.
- 4- A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.

## كوكيز بالشكلاطة

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر حتى تتحصل على خليط كالكرème. ضفي البيض، نكهة القهوة و الفرينة الممزوجة مع الخميرة. أخلطي حتى تتحصل على عجينة متماسكة و ملساء.
- 2- ضفي الكاوكاو و قطع الشكلاطة
- 3- شكلي كريات بحجم الجوزة وضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة. أتركها تطهى مدة 15 دقيقة.
- 4 عند خروج الحلوى من الفرن ذرري عليها السكر الناعم.

### المقادير:

- 250 غ زبدة طرية
- 260 غ سكر مسحوق
- 2 بيضات كاملة
- 1 كيس و 1/2 خميرة كيميائية
- 150 غ كاوكاو محمص و مرجحي متوسط
- 3 علب شكلاطة مقطعة إلى قطع صغيرة
- بضع قطرات نكهة القهوة
- حوالي 550 غ فرينة
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم (للتزيين)





## Cœurs à la cannelle

### Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 150 gr de beurre ramolli
- 100 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de cacahuètes grillées et finement moulues
- 1 C. à café de cannelle en poudre
- 2 sachets de vanille
- 2 pincées de levure chimique
- 1 pincée de sel

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, mélanger le beurre ramolli et le sucre. Bien mélanger, puis ajouter la cannelle, les cacahuètes, le sel, la vanille, puis la farine mélangée à la levure. Continuer de mélanger pour obtenir une pâte un peu sablée.
- 2- Sur un plan de travail, abaisser cette dernière à une épaisseur de 4 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3- A l'aide d'un emporte pièce (en forme de cœur), découper des cœurs, et décorer en vous servant du petit côté du bouchon d'une bouteille d'extrait.

## قلوب بالقرفة

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة الطرية و السكر. أخلطي جيداً ثم ضفي القرفة، الكاوكاو، الملح، الفانيليا ثم الفريضة الممزوجة مع الخميرة الكيميائية. وأصلي الخلط حتى تتحصلي على عجينة سابي.
- 2- على طاولة عمل، بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 4 ملم.
- 3- بواسطة مول (على شكل قلب) قطعي قلوب ثم زينيها باستعمال غطاء قارورة النكهة.

### المقادير:

- 250غ فريضة
- 150غ زبدة طرية
- 100غ سكر مسحوق
- 100غ كاوكاو محمص و مرهي رقيق
- 1ملعقة صغيرة قرفة مرحية
- 2أكياس فانيليا
- 2قرصتين خميرة كيميائية
- 1قرصة ملح





## Bracelets à la noix de coco

### Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 gr de noix de coco
- 200 gr de beurre
- 2 sachets de vanille
- 150 gr de sucre cristallisé
- 300 gr de farine environ

### Glaçage :

- 4 C. à soupe de cacao
- 3 C. à soupe de sucre glace
- 50 gr de beurre
- 1 tablette de chocolat (100 ou 150 gr)
- 1 C. à soupe de café soluble

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le beurre et la vanille, toujours en remuant. Incorporer la noix de coco, puis la farine mélangée à la levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte un peu rugueuse.
- 2- Former une bande, en roulant avec les mains, puis lui donner la forme d'un bracelet.
- 3- Le disposer sur un plat beurré allant au four, puis enfourner pendant 15 mn.

### Préparer le glaçage :

- 1- dans une casserole, à bain-marie, mélanger le cacao, le sucre glace et le beurre.
- 2- Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le glaçage devienne brillant.
- 3- Toujours en remuant, ajouter le chocolat et le café soluble.
- 4- A la sortie du four, glacer les bracelets et garnir avec 1 cacahuète.

## أسورة بجوز الهند

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخفقي البيض و السكر حتى تتحصلي على خليط مرغون. ضفي الزبدة و الفانيلا مع مواصلة الخلط. ضفي جوز الهند ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيمائية.
- 2- أخلطي حتى تتحصلي على عجينة نوعا ما ثقيلة .
- 3- شكلي شريط و لفه باليدين ثم أعطي له شكل سوار .
- 4- ضعي الأسورة في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى مدة 15 دقيقة.

### حضري الطلاء :

- 1- في قدر و في حمام مائي، أخلطي الكاكاو، السكر الناعم و الزبدة.
- 2- أخلطي جيدا حتى تذوب الزبدة و يصبح الطلاء براقا.
- 3- واصلني التحريك و ضفي الشكلاطة و القهوة المركزة.
- 4- عند خروج الأسورة من الفرن، اطلبيها بالطلاء و زينها بحبات كاوكاو.

### المقادير:

- 3 بيضات
- 150 غ جوز الهند
- 200 غ زبدة
- 2 أكياس فانيلا
- 150 غ سكر مسحوق
- حوالي 300 غ فرينة

### الطلاء:

- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 50 غ زبدة
- 1 علبة شكلاطة (100 أو 150 غ)
- 1 ملعقة كبيرة قهوة مركزة



## Cookies à la noix de coco

### Ingrédients :

- 250 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 gr de beurre
- 1/2 verre de sucre cristallisé
- 3 sachets de vanille
- 2 C. à soupe de jus d'orange
- 2 œufs
- 150 gr de noix de coco
- 1 tablette de chocolat coupée en petits morceaux

### Préparation :

- 1- Dans une terrine, mélanger les œufs et le sucre. Ajouter le beurre, le jus d'orange et la vanille. Bien remuer, ajouter la farine mélangée à la levure jusqu'à obtenir une pâte ferme. Incorporer les petits morceaux de chocolat et la noix de coco.
- 2- Faire des boules de la grosseur d'une noix.
- 3- Les disposer sur un plat beurré allant au four.
- 4- Enfourner pendant 15 mn environ (jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu dorés).
- 5- Laisser refroidir avant de démouler.

## كوكيز بجوز الهند

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي البيض و السكر. ضفي الزبدة ، عصير البرتقال و الفانيليا .أخلطي الكل جيدا ثم ضفي الفرينة الممزوجة مع الخميرة حتى تتحصل على عجينة متماسكة. ضفي قطع الشكلاطة و جوز الهند .
- 2- شكلي كريات بحجم الجوزة .
- 3- ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزبدة.
- 4- أتركها تطهى مدة 15 دقيقة ( حتى تكسب اللون الذهبي).
- 5- أتركها الحلوى تبرد ثم انزعها من الصينية

### المقادير:

- 250 غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 125 غ زبدة
- 1/2 كأس سكر مسحوق
- 3 أكياس فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 2 بيضات
- 150 غ جوز الهند
- 1 علبة شكلاطة مقطعة إلى قطع صغيرة





## Petits fours secs

### Ingrédients :

- 4 verres à thé d'huile
- 4 verres à thé de sucre glace
- 1 bol de maïzena + farine
- 3 sachets de levure
- 1 zeste de citron
- 2 œufs

### Décoration :

- 2 C. à soupe de sucre glace

### Préparation :

1- Dans un récipient, mélanger l'huile, le sucre glace et les œufs. Bien mélanger pour avoir un mélange lisse. Ajouter le zeste de citron et la maïzena, puis la farine mélangée au préalable à la levure. Vous obtiendrez une pâte lisse facile à façonner.

2- Avec les mains, rouler la pâte à 8 cm, puis former des croissants. Les disposer sur un plat beurré, en les espaçant, pour qu'ils ne se collent pas.

3- Enfourner pendant 15 mn environ. Laisser refroidir, démouler puis saupoudrer de sucre glace.

## حلويات جافة

### كيفية التحضير:

- 1- في إناء، أخلطي الزيت، السكر الناعم و البيض. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على خليط رطب. ضفي قشرة الليمون و الماييزينة ثم الفرينة الممزوجة مع الخميرة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و سهلة الإستعمال.
- 2- بإستعمال الأيدي، لفي العجينة بطول 8 سم ثم شكلي أهلة ضعها في صينية مدهونة بالزبدة مع ترك فراغ بينها كي لا تلتصق.
- 3- ضعها في الفرن مدة 15 دقيقة. أتركها تبرد ثم انزعها من الصينية و رمدىها في السكر الناعم.

### المقادير:

- 4كؤوس شاي زيت
- 4كؤوس شاي سكر ناعم
- 1 طاس ماييزينة + فرينة
- 3أكياس خميرة كيميائية
- قشرة ليمون
- 2حبات بيض

### التزيين:

- 2ملاعق كبيرة سكر ناعم





## Noeuds au citron

### Ingrédients :

- 500 gr de beurre
- 500 gr de sucre glace
- 3 à 4 œufs (selon grosseur)
- 3 sachets de vanille
- Quelques gouttes d'extrait d'orange
- 2 sachets de levure
- 1 kg de farine environ
- Zeste d'un citron

### Décoration :

- Quelques cacahuètes
- 1 jaune d'œuf

### Préparation :

1- Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux. Ajouter les œufs un par un, sans cesser de battre. Incorporer le zeste de citron, la vanille et l'extrait d'orange et en dernier la farine au préalable mélangée à la levure. Bien mélanger pour avoir une pâte ferme et facile à travailler.

2- Former un boudin de 15 cm de long, puis le façonner sous la forme d'un nœud. Fermer ce dernier par une cacahuète entière. A l'aide d'un pinceau, badigeonner le nœud avec du jaune d'œuf. Répéter la même opération jusqu'à épuisement de la pâte.

3- Disposer tous les nœuds sur un plat beurré allant au four, enfourner jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

## عقد بالليمون

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر حتى يصبح الخليط كالكرامة ضفي البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخلط. ضفي قشور الليمون، الفانيليا، نكهة البرتقال و في الأخير الفرينة الممزوجة بالخميرة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- شكلي حريوش طوله 15 سم ثم لفه على شكل عقدة. أغلقها بحبة كاوكاو بواسطة فرشاة، إطلي سطح العقد بصغار البيض. كرري العملية حتى نهاية العجينة.
- 3- ضعي العقد في صينية فرن مدهونة بالزبدة، ضعها في الفرن و اتركها تطهى حتى تكسب اللون الذهبي.

### المقادير:

- 500غ زبدة
- 500غ سكر ناعم
- 3 إلى 4 بيضات ( حسب الحجم)
- 3أكياس فانيليا
- بضع قطرات نكهة البرتقال
- 2كيسين خميرة
- 1كغ فرينة
- قشور ليمونة

### التزيين:

- حبات كاوكاو
- صفار بيضة



## Bâtonnets aux cerises et aux raisins

### Ingédients :

- 360 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre semoule
- 2 sachets de vanille
- 2 œufs
- 2 sachets et 1/2 de levure chimique
- 400 gr de raisins secs
- 1 kg 200 environ de farine
- Quelques gouttes d'extrait de fraise

### Préparation :

1- Dans une terrine, mélanger les œufs et le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le beurre ramolli, la vanille, l'extrait de fraise et la farine mélangée au préalable à la levure.

En dernier, incorporer les raisins secs.

2- Bien mélanger, rouler la pâte en boudin et, à l'aide d'un couteau, découper des petits bâtonnets de 10 cm de longueur.

3- disposer dans un plat beurré allant au four, puis enfourner jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu dorés.

**Remarque :** vous pouvez façonner d'autres modèles, des carrés ou des ronds par exemple.

## عصيات بالكرز و الزبيب

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء، أخلطي البيض و السكر حتى تتحصلي على خليط مرغون. ضفي الزبدة الطرية ، الفانيليا ،نكهة الفراولة و الفرينة الممزوجة بالخميرة و أخيرا ضفي الزبيب.
  - 2- أخلطي جيدا ثم لفي العجينة على شكل حربوش ، و بواسطة السكين قطعي عصيات صغيرة طولها 10 سم.
  - 3- ضعها في صينية فرن مدهونة بالزبدة و اتركها تطهى حتى تكسب اللون الذهبي.
- ملاحظة :** يمكن تشكيل أشكال أخرى ، مربعات أو دوائر مثلا.

### المقادير:

- 360 غ زبدة طرية
- 200 غ سكر مسحوق
- 2 أكياس فانيليا
- 2 حبات بيض
- 2 أكياس و 1/2 خميرة كيميائية
- 400 غ زبيب
- 1 كلغ و 200 غ فرينة
- بضع قطرات من نكهة الفراولة







## Triangles à la vanille

### Ingrédients :

- 4 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 500g de beurre ramolli
- 2 sachets de levure chimique
- 2 sachets de vanille
- 1 verre de sucre cristallisé
- Quelques gouttes d'extrait de pomme
- 750g de farine (environ)
- 1 pincée de sel

### Décoration :

- 2 poignées de cacahuètes grillées et moulues
- Confiture d'abricot

### Préparation :

- 1- Dans une terrine , battre le beurre et le sucre en pommade. Ajouter les jaunes et les blancs d'œufs , l'extrait de pomme , la pincée de sel , la vanille , en dernier incorporer la farine mélangée au préalable à la levure.
- 2- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte facile à travailler.
- 3- Sur un plan de travail , abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 4 mm d'épaisseur.
- 4- A l'aide d'un emporte - pièce découper des triangles , les disposer dans un plat allant au four Enfourner pendant 20 mn environ.
- 5- A la sortie du four , étaler le coté plat de confiture et le saupoudrer de cacahuètes.

## مثلثات بالفانيليا

### كيفية التحضير:

- 1- في وعاء ، أخلطي الزبدة و السكر على شكل كريمة .ضفي صفار و بياض البيض ،نكهة التفاح ،قرصة الملح ،الفانيليا و في الأخير الفرينة الممزوجة مع الخميرة الكيمائية.
- 2- أخلطي الكل حتى تتحصل على عجينة سهلة الاستعمال.
- 3- على طاولة عمل ، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 4 ملم.
- 4- بواسطة مول قطعي مثلثات و ضعها في صينية الفرن ، اتركها تطهى مدة 20 دقيقة.
- 5- عند خروجها من الفرن ،اطلي السطح الأملس بالمربي و نذري عليه الكاوكاو.

### المقادير:

- 4 صفار بيض
- 2 بياض بيض
- 500غ زبدة طرية
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 2 أكياس فانيليا
- 1 كأس سكر مسحوق
- بضع قطرات نكهة التفاح
- حوالي 750 غ فرينة
- 1قرصة ملح

### التزيين:

- 2حففات كاوكاو محمص و مرحي
- مربى المشمش





